 **Galette chocolat-amandes**

**
Pour 6 à 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte :**
-  **250 g de farine - 1 sachet de levure - 1 pincée de sel - 200 g de sucre
- 200 g de crème - 3 œufs - 150 g de chocolat noir**
**Garniture :
- 50 g de cassonade - 50 g de beurre - amandes effilées**
**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre**

**La pâte :**

* Hacher grossièrement le chocolat au couteau.
* Mélanger les œufs et le sucre.
* Ajouter la crème et la pincée de sel.
* Ajouter la farine et la levure. Mélanger pour obtenir une pâte lisse.
* Ajouter les éclats de chocolat.
* Verser dans le moule beurré si non en silicone.

**La garniture :**

**Préchauffer le four à 190°** (chaleur tournante).

* Saupoudrer le dessus de la galette avec la cassonade.
* Éparpiller des amandes effilées.
* Garnir toute la surface de parcelles de beurre.
* Enfourner pour 20 minutes.
* Laisser tiédir et démouler.